Bull. Soc. Borda, Dax, 2002, 127e année, n°465, 1, p. 69-86

Frédéric DUHART *

"LE CUISINIER LANDAIS ET LES BONS DOMESTIQUES"
ANALYSE D'UN OUVRAGE CULINAIRE DACQUOIS DE LA FIN DU XIXe SIECLE

Si un jour Clio venait à goûter une madeleine de Dax trempée dans du thé, elle se souviendrait sans doute de la place toute particulière que cette ville occupe dans l'histoire de l'édition culinaire régionale, avec la publication en ses murs de deux des premiers ouvrages du sud-ouest de la France : *Le cuisinier gascon ou traité simplifié des substances alimentaires* en 1858 (Fig. 1) et, trente-cinq ans plus tard, *Le Cuisinier landais et les bons domestiques (Fig. 2)* dont l'analyse, nourrie notamment de la comparaison avec le précédent, nous occupe ici. Lire ce manuel, pour savoir quelle cuisine s'abrite derrière ce titre landais et mieux comprendre la nature du premier régionalisme culinaire, est un moment nécessaire dans une réflexion sur la constitution de l'identité culturelle alimentaire locale ; son autopsie requiert la conjugaison de la statistique, dont les travaux de Jean-Louis Flandrin et de son séminaire ont montré l'intérêt dans l'examen des recettes, et l'analyse stylistique, car pour si technique qu'il soit, *Le cuisinier landais...* reste un discours (1).

Après une observation d'ensemble du *Cuisinier landais...*, attentive à sa structure et à l'esprit qui préside à sa parution, notre regard se posera sur le contenu des recettes, puis recherchera, phrase après phrase, les manifestations de la culture et de l'espace gascons.

I. L'esprit et les formes d'un manuel culinaire

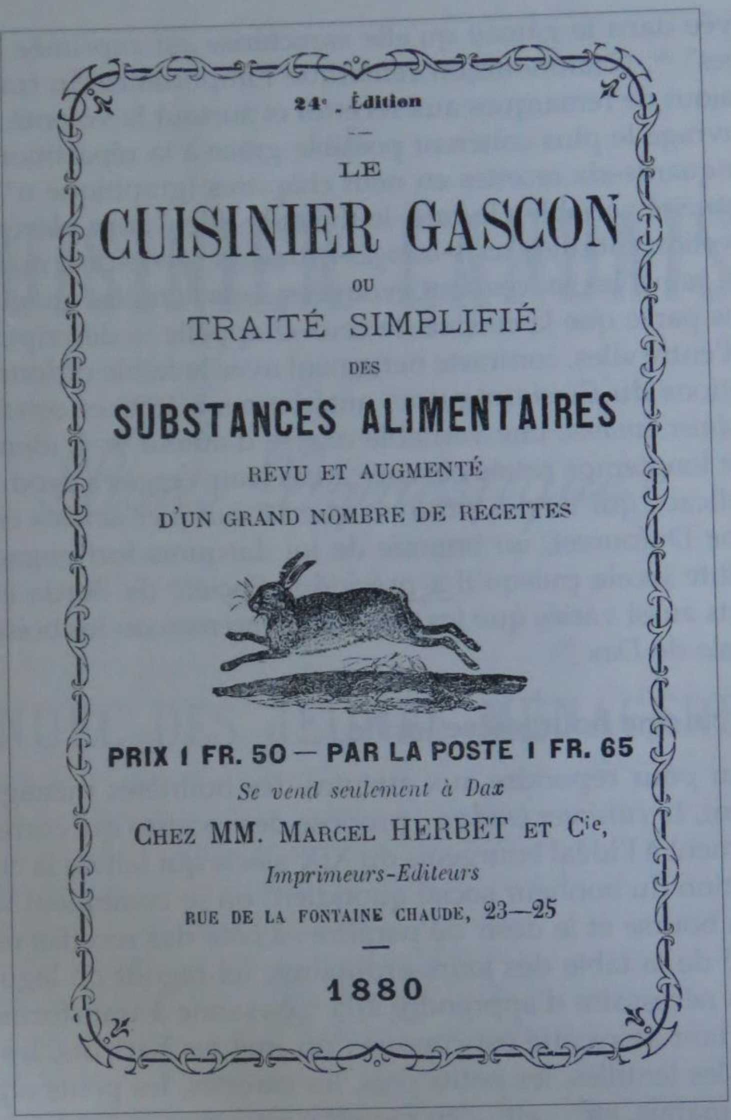
Le cuisinier landais et les bons domestiques qui sort en 1893 des presses de l'atelier d'Hazaël Labèque, installé au onze rue des Carmes, est, comme l'exprime très clairement son sous-titre, un manuel destiné aux *jeunes ménagères*, en particulier à celles de la bonne bourgeoisie qui doivent y trouver matière à "former elles-mêmes leurs cuisinières et [à] les remplacer au besoin". Dans la préface, son éditeur, qui est aussi le directeur du journal bonapartiste *L'Adour*, justifie l'existence de cet

* 1, rue Embarthe - 31000 Toulouse

ouvrage par un constat alarmant aux accents conservateurs : le vieux modèle des cordons-bleus landais, des femmes exemplaires dont le seul défaut est "de garder mystérieusement pour elles leur science culinaire", tend à disparaître, à cause d'une "grave lacune de l'éducation moderne" qui fait que les nouvelles "générations" féminines, moins "pratiques" que celles qui les précédaient, sont incapables de former de "bonnes cuisinières" ; comme l'ouvrage s'adresse à la bonne bourgeoisie landaise, et non aux jeunes filles issues des milieux populaires qui y apparaissent comme de la chair à fourneau, des "recrues" auxquelles il peut suffire de "faire apprendre par cœur" le contenu de cet ouvrage "comme on enseigne la théorie aux soldats", le discours du préfacier est peut-être sous-tendu par un regard critique sur l'action législative en faveur de l'enseignement secondaire féminin dont les effets sont encore pourtant bien médiocres (2). Parallèlement à cette raréfaction des bonnes cuisinières, dont la dénonciation est au cœur de la préface, l'éditeur exprime sa crainte d'une uniformisation de la cuisine, la tradition locale souffrant de l'assaut des "recettes cosmopolites" ; cette inquiétude s'articule autour des menaces que les progrès de la cuisine internationale (triomphe de l'art de chefs français, tel Urbain Dubois) représentent pour les deux éléments constitutifs de l'identité culturelle alimentaire, à savoir la perte d'une cuisine reconnue par les "étrangers" et, surtout, la remise en cause anxiogène des habitudes alimentaires : le plus grave dans la tendance au cosmopolitisme culinaire, c'est qu'elle est "désastreuse pour l'estomac", c'est-à-dire qu'elle remet en cause (bien au delà du simple sentiment d'appartenance régionale évoqué par un bref rapprochement avec le costume) la rassurante impression d'une harmonie entre le mangeur landais et la cuisine locale évoquée notamment par l'auteur du *Cuisinier gascon...* (3) :

La cuisine gasconne a quelque chose de piquant, de léger, de suave, qu'on ne trouve pas dans celle des autres provinces. Est-ce à elle que les habitants des Landes en particulier sont redevables de ce caractère vif, aimable, enjoué qui les distingue, je serai tenté de le croire, mais je laisse à plus savant que moi le soin de résoudre cette intéressante question.

Vendu à un franc cinquante pièce, *Le cuisinier landais...* se place exactement dans la même gamme de prix que *Le cuisinier gascon...* édité par Marcel Herbet ; toutefois les liens qui se tissent au gré des éditions successives entre ses deux ouvrages transcendent ce rapport de concurrence initiale : *Les bons domestiques*, une quarantaine de pages destinées à "justifier le sous-titre de notre *Cuisinier*" qu'Hazael Labèque publie en 1896 de façon indépendante, est intégré la même année à la vingt-neuvième édition du *Cuisinier gascon...* proposé par Vincent Dusséqué, puis associé en 1922 au *Cuisinier landais...* par l'imprimerie Labèque (4).



24e. Édition

LE

CUISINIER GASCON

OU

TRAITÉ SIMPLIFIÉ

DES

SUBSTANCES ALIMENTAIRES

REVU ET AUGMENTÉ

D'UN GRAND NOMBRE DE RECETTES

PRIX 1 FR. 50 — PAR LA POSTE 1 FR. 65

Se vend seulement à Dax

CHEZ MM. MARCEL HERBET ET Cie,

Imprimeurs-Editeurs

RUE DE LA FONTAINE CHAUDE, 23—25

—

1880

Fig. 1 : "Le Cuisinier Gascon". Page de titre de la 24e édition en 1880.

A la différence du languedocien *Cuisinier Durand* (1830) où "l'homme lui-même dépose sur le papier le fruit de cinquante années d'expériences et d'observations" et du *Traité de cuisine bourgeoise bordelaise* (1898) par lequel A. Bontou met à la portée des maîtresses de maison, son expérience de restaurateur, *Le cuisinier landais...* entend livrer, à l'instar de *La cuisine béarnaise et pyrénéenne...* (1919), les "procédés culinaires" consignés par des mains féminines dans des "cahiers de ménage" [5]. Ce travail de compilation apparaît nettement lorsque des recettes rédigées en des styles très différents se succèdent : ainsi, tandis que les doses de sucre et de farine mises en œuvre pour réaliser les *Tablettes* sont données au gramme près, la quantité de semoule

employée dans le gâteau qu'elle caractérise est exprimée "en petites poignées" [6]. Néanmoins,on remarque l'importance du travail d'édition, l'ajout de remarques aux recettes et surtout la volonté de présenter l'ouvrage le plus cohérent possible grâce à la répartition des deux cent cinquante-six recettes en neuf chapitres (graphique n°1 [7]) d'une homogénéité variable ; le café, le thé et le tilleul sont placés dans une vaste section intitulée *œufs-laitages-entremets sucrés-café*, mais toujours justifiée ; ainsi les sauces sont évoquées dans le même chapitre que les poissons parce que la cuisine de ceux-ci appelle la description de certaines d'entre elles, contraste nettement avec le faible ordonnancement des éditions du *Cuisinier gascon* antérieures à 1896 et conduit à faire du *Cuisinier landais*, une véritable œuvre d'auteur [8]. L'identité de celui-ci est longtemps restée obscure, mais Jean Vergès a produit en 1989 une dédicace qui tend à prouver que *Le cuisinier landais* est l'œuvre d'Eugène Dufourcet, un homme de loi dacquois fort engagé dans la vie érudite locale puisqu'il a présidé la Société de Borda et écrit sur des sujets aussi variés que les chars du Marensin ou les boiseries de la cathédrale de Dax [9].

II. Une cuisine bourgeoise locale

Conçu pour répondre aux attentes des honnêtes ménages du département, *Le cuisinier landais...* propose des recettes qui correspondent parfaitement à l'idéal bourgeois du XIXe siècle qui fait de la cuisine une "incarnation du bonheur social quotidien" où se combinent les exigences de la bourse et le désir de paraître : à côté des recettes réservées à l'intimité de la table des jours ordinaires, tel ragoût de légumes qu'il n'est pas nécessaire d'apprendre à la "paysanne à transformer en cuisinière", tant sa recette est connue ("on met les haricots, les pommes de terre, les lentilles, les petits pois, les carottes, les petits oignons, les fèves de marais, etc..., etc..., en ragoût c'est-à-dire qu'on les fait cuire à la casserole avec un véritable roux auquel on ajoute de l'oignon haché"), figurent d'autres, destinées à satisfaire le palais des hôtes, ainsi le chou-fleur bouilli et présenté avec deux sauces, "chacune dans un saucier" pour que "les invités choisissent celle qu'ils préfèrent" [10]. Art de la juste dépense, la cuisine bourgeoise résoud la délicate question des restes, dont la réutilisation ne doit pas se faire aux dépens de l'apparence, grâce à certaines préparations, tels le "très présentable et très bon" *gâteau de hachis* qui alterne des restes de mouton ou de toutes autres viandes avec de la pomme de terre et la *blanquette* employée notamment pour accommoder "les restes de filets de porc frais rôti" [11]. L'importance accordée à la présentation par cette cuisine apparaît aussi dans la relation étroite qu'elle entretient avec les arts de la table qui célèbrent à leur tour l'honnête train de vie de l'amphitryon : alors que

LE

CUISINIER LANDAIS

ET LES

Bons Domestiques

MANUEL DES JEUNES MÉNAGÈRES



EN VENTE

à Dax, chez M. P.-H. LABÈQUE, Propriétaire-Editeur

11, Rue des Carmes, 11

Fig. 2 : "Le Cuisinier Landais et Les Bons Domestiques". Page de titre de l'édition de 1922.

dans *Le cuisinier landais...*, un soin tout particulier est apporté au service de la *galantine* proposée aux convives sur un plat orné avec des fleurs ou à celui des *émincés de veau*, rangés en couronne ou en pyramide et bordés par des tranches de citrons et des croûtons, deux chapitres des *Bons domestiques*, "Manière de mettre le couvert et de servir à table" et "Manière de laver la vaisselle et de nettoyer l'argenterie et les cristaux" montrent l'attention portée à la disposition et à l'entretien des ustensiles et du linge de table (12).

Avec soixante-dix-sept noms de recettes identiques à ceux de plats proposés par l'édition de 1864 du *Cuisinier gascon* et une vingtaine de préparations qui sans porter exactement le même nom correspondent au même mets, *Le cuisinier landais...* est bien le représentant d'un art culinaire dacquois (les similitudes entre les deux ouvrages ne tenant pas du plagiat, les recettes, même homonymes, n'étant jamais exactement les mêmes) qui se caractérise par la combinaison du goût bourgeois national et de sensibilités locales (les ortolans cuits en caisse et les rôts flambés au capucin voisinent avec le *plum-pudding* ou le *macaroni*), rappelant ainsi le cas de *La cuisinière du Haut-Rhin* (13). L'usage des différentes matières grasses témoigne de cette complexité (graphique n° 2). Mentionnée dans soixante-quinze recettes, la graisse est le corps gras le plus employé dans *Le cuisinier landais...* ; l'auteur insiste parfois sur sa qualité, "bien fine", mais jamais sur sa nature, que la partie consacrée aux conserves permet cependant de préciser : le porc en fournit l'essentiel, l'oie et le canard, le reste (14) ; elle constitue le fond de cuisine essentiel, intervenant, lors de la précuisson des légumes employés par diverses soupes ou servis seuls comme les *carottes frites*, dans la majorité des sauces (graphique n°3), dans la cuisine de viandes, ainsi le *poulet chasseur*, de poissons tels que l'*alose au court-bouillon*, et n'est discrète que dans le domaine de la pâtisserie (graphique n° 6 (15)) ; dans plusieurs recettes, elle est proposée pour remplacer le corps gras employé dans la cuisine bourgeoise nationale, ainsi les rognons de bœuf peuvent être sautés au beurre, selon la méthode habituelle décrite notamment par Jules Gouffé, mais aussi "à la graisse" (16). Néanmoins, au côté de cette graisse dominatrice, le beurre joue un rôle non négligeable, celui d'emblème du bon goût bourgeois, ingrédient inamovible de certains grands classiques, telles la *sauce béarnaise*, la *sauce maître d'hôtel* ou la *raie au beurre noir* ; là est son principal emploi, car il est beaucoup moins caractéristique des recettes de la rubrique "Pâtisserie" que le sucre et l'œuf (graphique n° 6) (17). *Blanche*, *béchamel*, *rémoulade*, *mayonnaise...* la majorité des sauces du *Cuisinier landais* sont de grands classiques de la cuisine du XIXe siècle, certaines sont parfaitement conformes aux canons de l'art saucier, ainsi la *sauce à la tartare* de l'ouvrage dacquois est en tout point semblable à celle que donne Jules Besset dans

L'art culinaire cependant que d'autres recettes sont parfois adaptées aux usages locaux : pour la *sauce piquante*, l'auteur landais utilise de la graisse quand Jules Gouffé emploie du beurre [18]. Dans ces sauces dont la moitié sont liées à la farine, la note acide provient en général du vinaigre (graphique n° 3) ; en dehors du poivre, associé au sel, la gamme des épices qui rehaussent leur goût est fort limitée, car celles-ci "ne sont plus à la mode" : la muscade n'apparaît que dans trente pour cent des sauces tandis que le clou de girofle à l'arôme puissant ne trouve une place que dans le *jus* employé pour donner du corps aux ragoûts et que la cannelle, associée au sucre, n'apporte sa touche chaude et piquante qu'à la *sauce pour le lièvre* (graphique n° 4) ; l'éventail des condiments est beaucoup plus ouvert ; toutefois, les sauces s'enrichissent pour l'essentiel du parfum de l'oignon, de l'ail et du persil (graphique n° 5) [19].

Les recettes détaillées de poisson montrent un art culinaire urbain et bourgeois : les produits frais (dont la consommation landaise est au XIXe siècle essentiellement citadine [20]) sont les plus représentés, ne permettant aux six recettes à base de morue de n'occuper que vingt-neuf pour cent du total des préparations de poisson (graphique n° 7) et, parmi eux, certaines espèces de qualité, réservées par leur prix aux ménages argentés : la sole se cuisine "frite entière ou en filets", *au gratin* ou *Normande à la minute*, accommodée au beurre ou avec de la graisse fine, tandis que le saumon se prépare *aux petits pois* et que la lamproie s'apprête *à la Dacquoise* [21]. La cuisine de la viande est tout aussi citadine et bourgeoise, les chairs les mieux représentées dans *Le cuisinier landais* étant rares sur les tables des métayers du Pays d'Orthe ou des résiniers de Lévignacq : une approche globale des différentes recettes carnées accorde sensiblement la même importance au gibier, au bœuf et au veau (graphique n° 8) ; à plumes ou à poil, mitonné en daube et en salmis ou soumis aux rotations du tournebroche, le gibier brille lors du service des entrées et de celui des rôts, tandis que les recettes de veau et de bœuf se concentrent dans les groupes entremets/plats dits de déjeuners/hors-d'œuvre et entrées ; comme la volaille, le mouton et l'agneau apparaissent avec régularité dans les différentes catégories de plats, alors que le porc, très bien représenté parmi les entremets/plats dits de déjeuners/hors-d'œuvre, grâce à diverses spécialités charcutières (boudin, saucisse, saucisson, jambon, lard), ne brille guère dans les autres services, car, si ses côtelettes et son échine forment de jolies entrées, il ne doit sa présence parmi les rôts qu'au *cochon de lait* qui est un goret un peu singulier ; parmi la volaille, les palmipèdes occupent une place à part et sont surtout représentés en entrées, avec notamment le foie de canard, frit et accompagné de raisins ou d'un hachis d'échalote et de persil, un "raffinement de gourmets

landais" dont la simplicité est fort éloignée de la grande cuisine contemporaine du foie gras que rapporte l'œuvre d'Auguste Escoffier (graphiques n° 8-11) [22].

III. Les cadres culturels du *Cuisinier landais*

Le cuisinier landais... est pleinement inscrit dans son époque et il n'y a là aucune contradiction avec la préface puisque celle-ci célèbre les "manuscrits commencés il y a des siècles et non encore terminés" ; paru quelques années après l'inauguration de la tour Eiffel, ce livre est bien le fils d'un âge industriel : la cheminée préférée aux rôtissoires même les plus perfectionnées quand il s'agit de rôtir du gibier peut être, en revanche, "avantageusement" remplacée pour les autres cuissons "par un fourneau économique ou par des appareils à gaz", tandis que les petits ustensiles produits en masse sont mentionnés pour les grands services qu'ils rendent aux cuisinières, ainsi les fouets mécaniques, "les machines spéciales" pour hacher la chair à saucisse ou les "appareils en tôle" qui remplacent les anciennes casseroles à brûler le café, et que la "chimie" sert à expliquer l'opération qui consiste à accélérer le dessalage de la morue "en la faisant bouillir dans de l'eau avec une grosse poignée de sel" [23]. Les techniques de conservation employées dans *Le cuisinier landais* tout en montrant sa parfaite intégration à son temps, révèlent aussi les persistances d'un ancien régime des gestes : cependant que les boîtes en fer-blanc garnies de pâtés de foie gras et d'asperges puis stérilisées relèvent d'une technique en plein essor, les confits sont encore confiés à de grands pots de terre et l'arrivée des mouches sert encore de repère pour la retaille et le lavage au vinaigre chaud des jambons [24].

Les évocations du passé sont rares dans le corps de l'ouvrage et toujours empreintes d'une froide neutralité : l'habitude qu'avaient les anciennes cuisinières de laisser reposer le pot-au-feu toute une nuit pour clarifier le bouillon, la tête de veau des grands repas, l'ancienne façon de torréfier le café, les œufs au lard que les aïeux appréciaient le jour de Pâques ou la présentation "autrefois" en usage du riz au lait n'engendrent ni la nostalgie, ni la critique [25] ; quant aux incursions de l'auteur dans la digression historique, elles révèlent une érudition profondément bien de son temps, puisqu'il s'attarde sur le thème, alors cher aux historiens riverains du Golfe de Gascogne, de la découverte précolombienne de l'Amérique par les morutiers locaux, et lie les miches noires des Pyrénéens à des usages antiques [26]. Comme dans *Le cuisinier landais*, l'association entre la poule au pot et le Bon roi est réalisée dans l'expression "la patrie de Henri IV", ce mythe bien établi dans l'imaginaire du XIXe siècle finissant, renvoie ici à un cadre plus spatial que temporel [27]. L'aire que délimitent les recettes est pour l'es-

sentiel "la région du Sud-Ouest" évoquée dans la notice sur l'*escauton* : seules deux références sortent de ce cadre, pour souligner une analogie ("les graisserons des Landes et des départements voisins sont comme les *rillettes de Tours*") ou, au contraire, une opposition fondamentale ("On ne fait pas, dans la contrée, le salé proprement dit, c'est-à-dire qu'on ne conserve pas, comme dans le Centre et le Nord, la viande de cochon, ni d'autre, dans de la saumure".) ; le titre de l'ouvrage dispense son rédacteur de multiplier les références aux Landes considérées dans leur ensemble, aussi la plupart des évocations de la géographie départementale sont associées à la description d'usages réservés à des secteurs bien précis : ainsi la Chalosse, qui, des miches parfumées à l'anis au raisiné, est mentionnée une dizaine de fois, ou le Marensin, cité à deux reprises dans un rapprochement avec le plantureux terroir précédent et une fois au côté de la Grande Lande ; si le Pays Basque proche est peu évoqué, (seule l'habitude de relever le foie gras avec "du piment rouge" trouve une place dans le corps des recettes), le reste des Pyrénées occidentales est particulièrement à l'honneur (avec sept indications, sans compter les évocations explicites dans le nom du *nougat de Tarbes* et du *gâteau à la béarnaise*), dans des comparaisons, (les *rôties de bécasse* montagnarde sont au beurre frais plutôt qu'à l'huile) ou dans de simples remarques (celle qui concerne les truites saumonées des lacs) ; cet intérêt pour la cuisine pyrénéenne est vraisemblablement lié à l'histoire personnelle de l'auteur : voyages aux Eaux ? Chasses (il évoque la daube d'isard) ? Relations ? Voyages archéologiques [(28)] ?

Au sein de l'espace landais, l'auteur remarque les contrastes entre les pratiques paysannes et celles des urbains ; certains usages campagnards le séduisent, ainsi "les paysans mettent des tranches [de navets] dans la garbure et ce n'est pas une mauvaise chose", mais la différence est parfois grande dans les façons de faire : si, chez les travailleurs de la terre, le jambon se "sert seul, ou avec des œufs frits, ou sur des tranches de méture frite dans la graisse de jambon", cette "manière de le manger [est] peu usitée dans les villes" où il fait l'objet de préparation plus complexe. Les modes font évoluer les pratiques citadines (les *chichouns* classiquement présentés dans des raviers et mangés avec du pain, commencent à être servis en "petites tartines faites avec de la méture grillée") et valorisent certains usages campagnards, l'étranger en visite appréciant fortement certains mets aux accents rustiques, tels les graisserons et les tranches de jambon servis à la mode paysanne[(29)].

Paru à Dax et destiné à aider les ménagères à "transformer en cuisinières" des paysannes, *Le cuisinier landais* utilise le gascon et le français régional dans quarante situations (certaines nécessitant, comme l'article *graisse et confit d'oie*, le recours à plusieurs mots) où leur fonction est toujours bien précise ; les mots vernaculaires, placés après l'ex-

pression en français national, servant souvent à faciliter sa compréhension par la recrue : divers ustensiles, tel le cylindre en bois, dit *riboule*, des ingrédients, comme "les haricots verts, *lous técots*", des découpes de viandes à l'instar des "filets allongés (*lous loums*) ou des gestes techniques" ("on retaille bien les jambons et les éclanches (cette opération est désignée, en gascon, par le verbe spécial *ardougna*") sont ainsi traduits. Dans quelques cas, l'auteur précise les variantes locales, mais toujours en lien avec le français comme dans le cas des "beignets, qu'on nomme en gascon, *cruspehs ou cruspets*" ; en fait seuls les noms d'aliments très particuliers sont donnés directement en vernaculaire : les champignons, car pour cet aliment en face duquel "la plus grande prudence" est de rigueur, il n'est peut-être pas utile d'embrouiller les sens de la domestique en parlant d'autres choses que de *seitchs* et de *peras* et quelques poissons qui tel le *calicoba* n'ont guère d'autres identités reconnues localement (30). Seule expression d'origine locale explicitée par la suite en français, les "*chapons de Gascogne*, c'est à dire des croûtons de pain frottés à l'ail" ne constitue pas à proprement parler une exception puisque sa présence dans le *Dictionnaire universel de cuisine...* (1891) de Joseph Favre montre qu'elle est alors déjà intégrée au vocabulaire technique des cuisiniers (31). Le faible usage de la langue régionale dans le titre des recettes confirme le rôle utilitaire de l'idiome local dans *Le cuisinier landais* : le gascon francisé n'intervient dans le titre que d'une petite dizaine d'articles et très peu de préparations voient comme le *bœuf à la mode*, leur nom traduit dans le courant de la recette ("dans la région, où on lui donne le nom d'*estubé*") ; ce faible rôle de la langue régionale dans l'appellation des recettes se retrouve dans d'autres livres de cuisine régionaux, ainsi *La cuisine provençale* de J.-B. Reboul n'entretenait pas de liens étroits avec la langue du pays, jusqu'à ce que Frédéric Mistral proclame que "*La Cousiniero Provançalo dèu pas renega sa lengo*" et que l'auteur en réponse, à partir de la septième édition, prenne le parti de joindre aux titres des recettes et aux termes techniques "la traduction provençale demandée par le maître" (32).

Ouvrage destiné à la formation des cuisinières des familles bourgeoises, *Le cuisinier landais et les bons domestiques* propose une bonne cuisine de ménage, fort classique et néanmoins ancrée dans le local, par quelques recettes et l'emploi qui est fait de la graisse. Dans ce livre enraciné dans son époque, comme le rappelle l'emploi des boîtes en fer-blanc et d'autres objets de la modernité, la référence au passé n'est jamais, en dehors de la préface, teintée de nostalgie, tandis que le gascon et le français régional servent à traduire la langue technique nationale pour faciliter la transmission des savoirs et que la référence à l'espace tient surtout un rapport plus flou entre la ville et la campagne, la géographie culinaire ne se précisant que lors de quelques comparaisons entre les pratiques chalossaises et marensines et par diverses comparaisons, sans doute liées à la biographie de l'auteur, avec l'en-

semble pyrénéen. L'étude de *Le cuisinier landais...* s'intègre pleinement à une histoire de l'édition culinaire régionale au XIXe siècle, qu'elle soit locale, par la relation complexe que ce livre entretient avec les éditions successives du *Cuisinier gascon...* ou globale, puisque, de l'Alsace de *La cuisinière du Haut-Rhin* à la Provence de Reboul, elle autorise d'intéressants rapprochements. Considéré dans une perspective de longue durée, *Le cuisinier landais...* nourrit la réflexion sur l'évolution des formes et du sens du discours culinaire régional : alors que les recettes "authentiques" d'un livre comme *Cuisine landaise* (1980) sentent le terroir grâce à des procédés tels que le recours au "patois" et aux noms de "chez nous", la cuisine de l'ouvrage paru en 1893 est régionale parce qu'inscrite dans un contexte local bien précis [(33)].

Notes

1 - J.-L. Flandrin est notamment l'artisan de la création d'une base de données d'usage collectif sur les traités de culinaires anciens dans le cadre du C.R.H. (Centre de Recherche Historique) de l'EHESS (l'École des Hautes Études des Sciences Sociales) ; éloigné de *Le cuisinier Landais* par le cadre spatio-temporel mais porteur de riches ferments pour une réflexion sur l'écriture du livre de cuisine : B. Laurioux, *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Age*, Paris, P. de la Sorbonne, 1997, 411 pages.

2 - *Le cuisinier landais suivi de les bons domestiques* (1922), Ultreïa, 1987, p.p. 19-20 ; J. Vergès, "C.R. de Le cuisinier landais...", *Bulletin de la Société de Borda*, 1988, p. 149 ; J.-J. Chevallier et G. Conac, *Histoire des institutions et des régimes politiques de la France...*, Paris, Dalloz, 1991, p. 322 ; C. Ambrosi, *L'apogée de l'Europe 1871-1918*, Masson, 1993, p. 109.

3 - *Le cuisinier landais...* (1922), Ultreïa, 1987, p. 19 ; U. Dubois, *Cosmopolitan cookery*, Londres, Longmans/Green, 1872, 599 pages ; F. Duhart, "Réflexions sur l'identité culturelle alimentaire", *Les Amis du Pastourais*, 2001, à paraître ; C. Fischler, *L'homnivore* (1990), Paris, O. Jacob, 1993, p.p. 62-70 ; *Le cuisinier gascon ou traité simplifié des substances alimentaires*, Dax, M. Herbet, 1858, p. 5.

4 - *Les bons domestiques par l'auteur du cuisinier landais*, Dax, H. Labèque, 1896, 44 pages ; *Le cuisinier gascon...*, Dax, V. Dusséqué, 1896, p. 176 et 33 pages ; *Le cuisinier landais...* (1922), Ultreïa, 1987, p. 15.

5 - C. Durand, *Le cuisinier Durand* (1830), Nîmes, Lacour, 1996, p. VI ; A. Bontou, *Traité de Cuisine Bordelaise* (1898), Bordeaux, Féret, 1998, p. 27 ; *La cuisine béarnaise et pyrénéenne* (1919), Serres-Castet, Faucompret, 1996, p. 3 ; *Le cuisinier landais...* (1922), Ultreïa, 1987, p. 19.

6 - *Le cuisinier landais...* (1922), Ultreïa, 1987, p. 109.

7 - Seuls les "articles-recettes", c'est-à-dire les préparations dotées d'un titre et faisant l'objet d'une description détaillée sont pris en compte dans ce compte.

8 - *Le cuisinier landais...* (1922), Ultreïa, 1987, p.p.44-46 et p. 48 ; *Le cuisinier gascon ou traité simplifié des substances alimentaires*, Dax, M. Herbet, 1864, p. 5 ; Le *cuisinier gascon...*, Dax, V. Dusséqué, 1896, p. 6.

9 - J. Vergès, "Le *cuisinier landais* est l'œuvre de Eugène Dufourcet" , *Bull. Soc. Borda*, 1989, p. 431 et p. 433 ; BNF, catalogue Opale Plus.

10 - A. Rowley, *A table ! La fête gastronomique*, Paris, Gallimard, 1994, p. 104 ; *Le cuisinier landais...* (1922), Ultreïa, 1987, p.p. 95-96.

11 - *Le cuisinier landais...* (1922), Ultreïa, 1987, p. 70 et p. 82.

12 - A. Rowley (dir.), *Les Français à Table, Atlas historique de la gastronomie française*, Paris, Hachette, 1997, p. 94 ; *Le cuisinier landais...* (1922), Ultreïa, 1987, p. 66, p. 69, p.p. 137-144.

13 - *Le cuisinier landais...* (1922), Ultreïa, 1987, p.p. 23-24, p. 97 et p. 107 ; J. Csergo, "Livre de cuisine et conscience régionale : l'exemple de l'*Oberrheinisches Kochbuch* de 1811", *Papilles*, 1996, n°10-11, p.p. 158-159.

14 - *Le cuisinier landais...* (1922), Ultreïa, 1987, p. 40 et p.p. 123-127.

15 - Les recettes examinées sont celles que l'auteur a classé dans la rubrique pâtisserie (Chap. IX).

16 - *Le cuisinier landais...* (1922), Ultreïa, 1987, p. 51, p. 68, p. 87 et p. 98 ; J. Gouffé, *Le livre de cuisine* (1867), Paris, Parangon, 2001, p. 107.

17 - *Le cuisinier landais...* (1922), Ultreïa, 1987, p. 49, p. 57 et p. 59.

18 - *Le cuisinier landais...* (1922), Ultreïa, 1987, p. 58 ; J. Besset, *L'art culinaire* (1867), 41e éd. par M. Besset, Toulouse, Imprimerie régionale, v. 1910, p. 56 ; J. Gouffé, *Le livre de cuisine* (1867), Paris, Parangon, 2001, p. 79.

19 - *Le cuisinier landais...* (1922), Ultreïa, 1987, p. 25, p.p. 60-61.

20 - J.-P. Lescarret, "Contribution à l'étude de la pêche dans le département des Landes et de sa place dans l'alimentation carnée, au début et au milieu du XIXe siècle", *Bull. Soc. Borda*, 1982, p. 426.

21 - *Le cuisinier landais...* (1922), Ultreïa, 1987, p.p. 48-51.

22 - U. Guérin, "Paysan-Résinier de Lévignacq", *Les ouvriers des deux mondes*, t.5, 1881, p. 342 et Baron d'Artigues, "Métayer à famille souche du pays d'Horte (Gascogne)", *Les ouvriers des deux mondes*, t.1, 1879 ; Le *cuisinier landais...* (1922), Ultreïa, 1987, p. 86 et p. 93 ; A. Escoffier, *Le guide culinaire* (1921), Paris, Flammarion, 1993, p.p. 646-650.

23 - *Le cuisinier landais...* (1922), Ultreïa, 1987, p. 19, p. 21, p. 23, p. 44, p. 53 et p. 71 ; H. Loyrette, "La tour Eiffel", *Les lieux de mémoire* (1992), Paris, Gallimard, 1997, p.p. 4276-4277.

24 - *Le cuisinier landais...* (1922), Ultreïa, 1987, p. 122 et p. 125 ; A. Capatti, "Le goût de la conserve", *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 802.

25 - *Le cuisinier landais...* (1922), Ultreïa, 1987, p. 25, p. 39, p. 44, p. 65 et p. 69.

26 - *Le cuisinier landais...* (1922), Ultreïa, 1987, p. 52 et p. 72 ; J. Gracia Cárcamo, "El sector pesquero en la historia del País Vasco : esbozo de los conocimientos actuales y problemas abiertos a la futura investigación historiográfica", *Itsas memoria*, 1996, p.p. 177-179.

27 - *Le cuisinier landais...* (1922), Ultreïa, 1987, p. 27 ; J. Csergo, "Entre mythe et utopie : la poule au pot", *Pot-au-feu*, Paris, Autrement, 1999, p. 82, p. 87, p. 89 et p. 92.

28 - *Le cuisinier landais...* (1922), Ultreïa, 1987, p. 52, p. 74, p. 83, p. 86, p. 91 et p. 123.

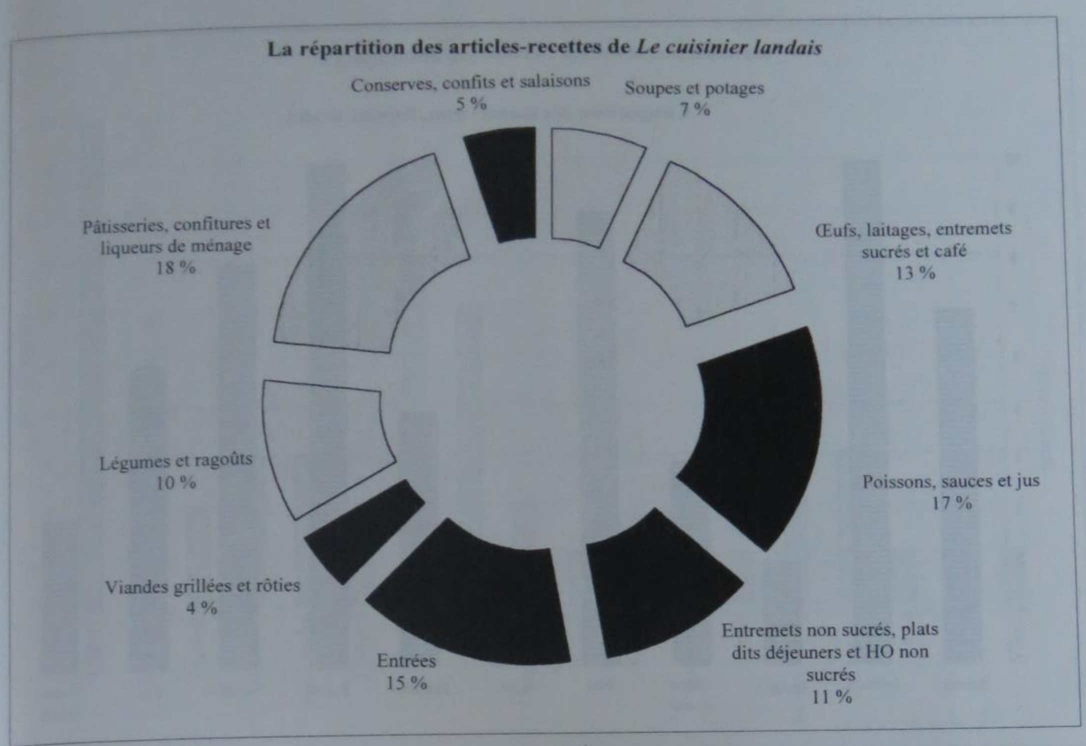
29 - *Le cuisinier landais...* (1922), Ultreïa, 1987, p. 63, p. 74 et p. 102.

30 - *Le cuisinier landais...* (1922), Ultreïa, 1987, p. 23, p. 40, p. 95, p. 101, p. 123 et p. 125 ; la relation particulière aux champignons se retrouve encore aujourd'hui dans les Landes, combien de ramasseurs de *bidaous* se savent-ils amateurs de tricholomes équestres ? et dans d'autres régions, voir R. Larrère et M. de la Soudière, *Cueillir la montagne. Plantes, fleurs, champignons en Gévaudan, Auvergne, Cévennes et Limousin*, Lyon, La manufacture, 1987, pp. 183-184.

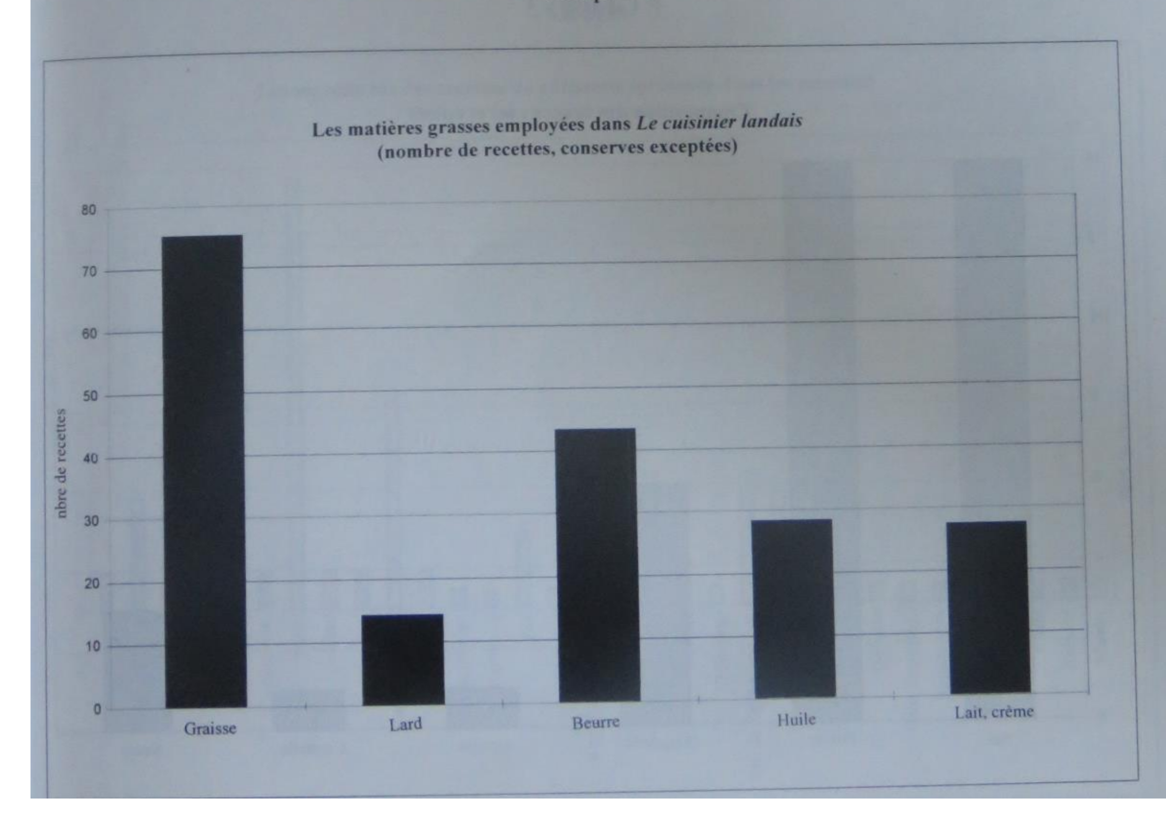
31 - *Le cuisinier landais...* (1922), Ultreïa, 1987, p. 103 et J. Favre, *Dictionnaire universel de cuisine...*, Paris, Librairie-imprimerie des Halles, 1891, p. 518.

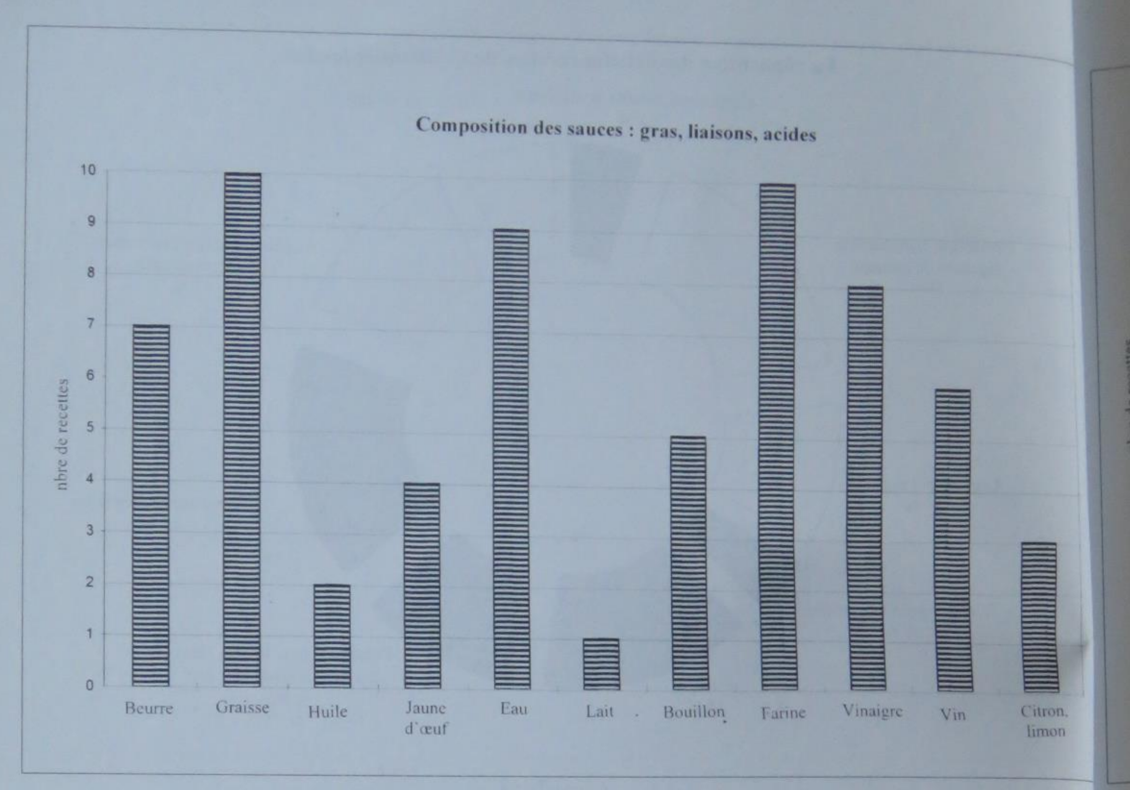
32 - J.-B. Reboul, *La cuisinière provençale* (1897), Marseille, Tacunel, 1985, p. 6.

33 - E. et J. de Rivoyre, *Cuisine landaise*, Paris, Denoël, 1980, 160 pages.

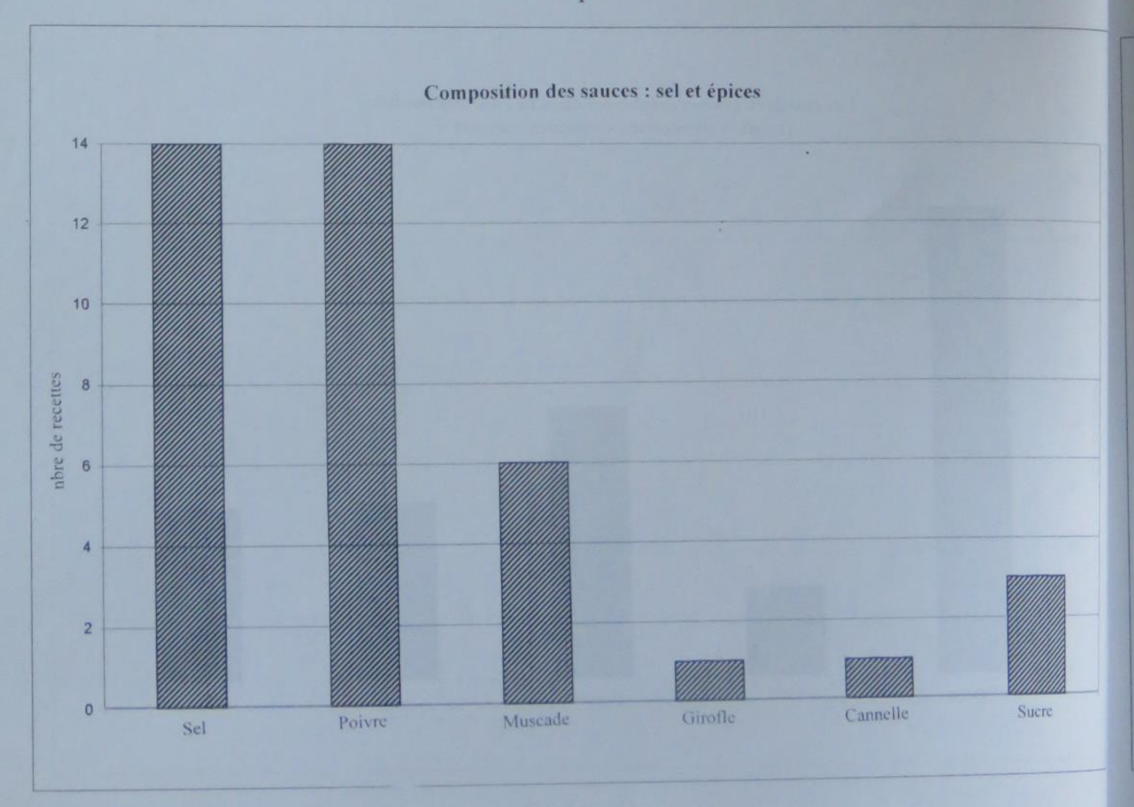

La répartition des articles-recettes de Le cuisinier landais
Conserves, confits et salaisons
5 %
Soupes et potages
7 %
Œufs, laitages, entremets sucrés et café
13 %
Poissons, sauces et jus
17 %
Entremets non sucrés, plats dits déjeuners et HO non sucrés
11 %
Entrées
15 %
Viandes grillées et rôties
4 %
Légumes et ragoûts
10 %
Pâtisseries, confitures et liqueurs de ménage
18 %

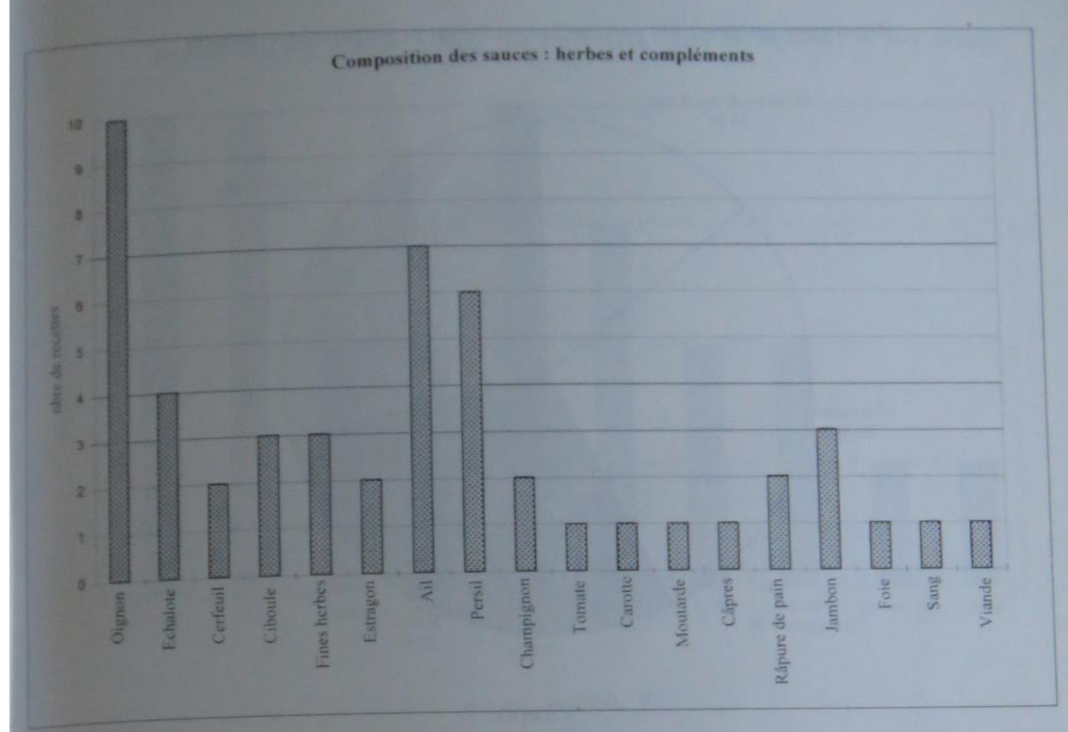
Graph. 1


Les matières grasses employées dans Le cuisinier landais
(nombre de recettes, conserves exceptées)
nbre de recettes
80
70
60
50
40
30
20
10
0
Graisse
Lard
Beurre
Huile
Lait, crème


Composition des sauces : gras, liaisons, acides
nbre de recettes
0
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
Beurre
Graisse
Huile
Jaune d'œuf
Eau
Lait
Bouillon
Farine
Vinaigre
Vin
Citron, limon

Graph. 3


Composition des sauces : sel et épices
nbre de recettes
0
2
4
6
8
10
12
14
Sel
Poivre
Muscade
Girofle
Cannelle
Sucre

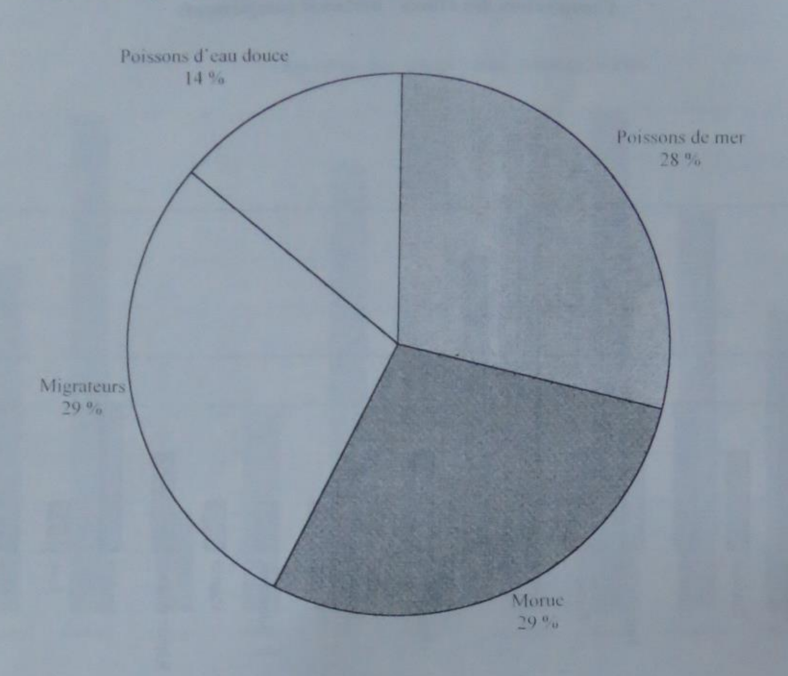


Graph. 5



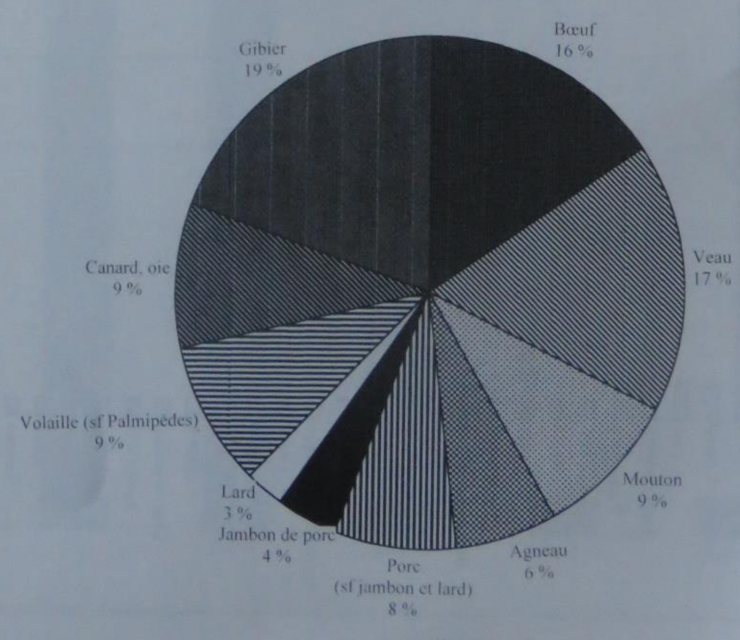
Graph. 6

Répartition par genre des poissons faisant l'objet de préparations spéciales



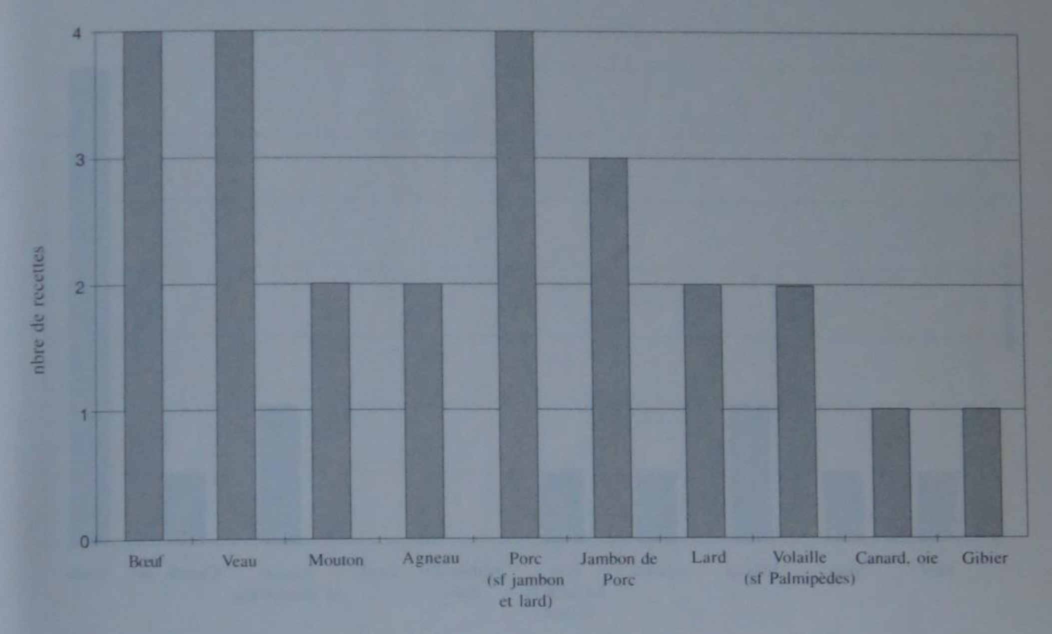
Graph. 7

Répartition par type de viande des recettes carnées d'entremets, HO, plats de déjeuner, entrées, rôts



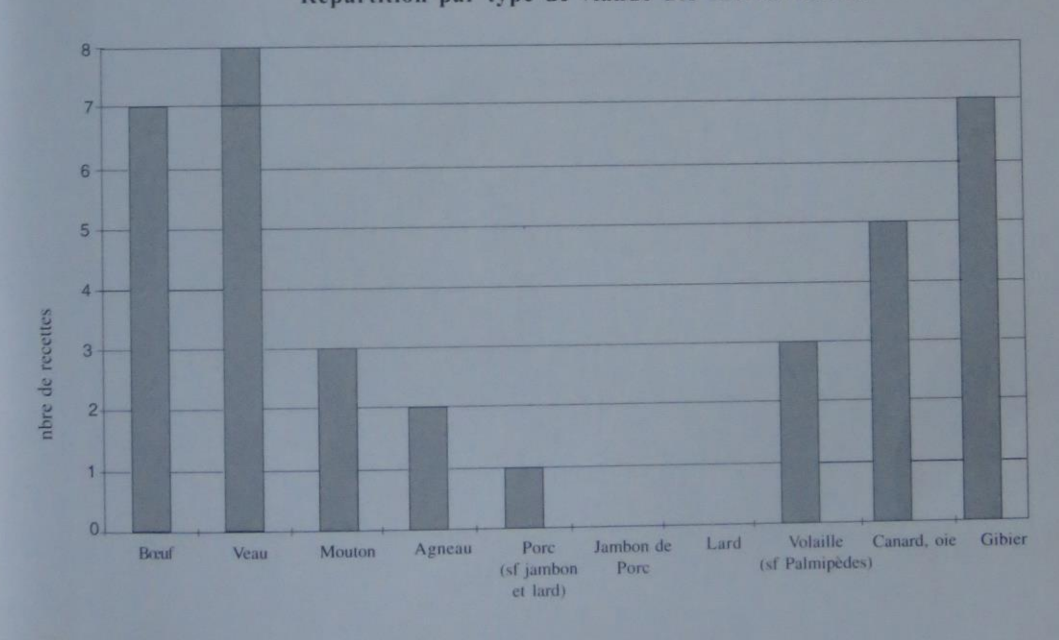
Graph. 8

Répartition par type de viande des entremets, plats de déjeuner et HO carnés

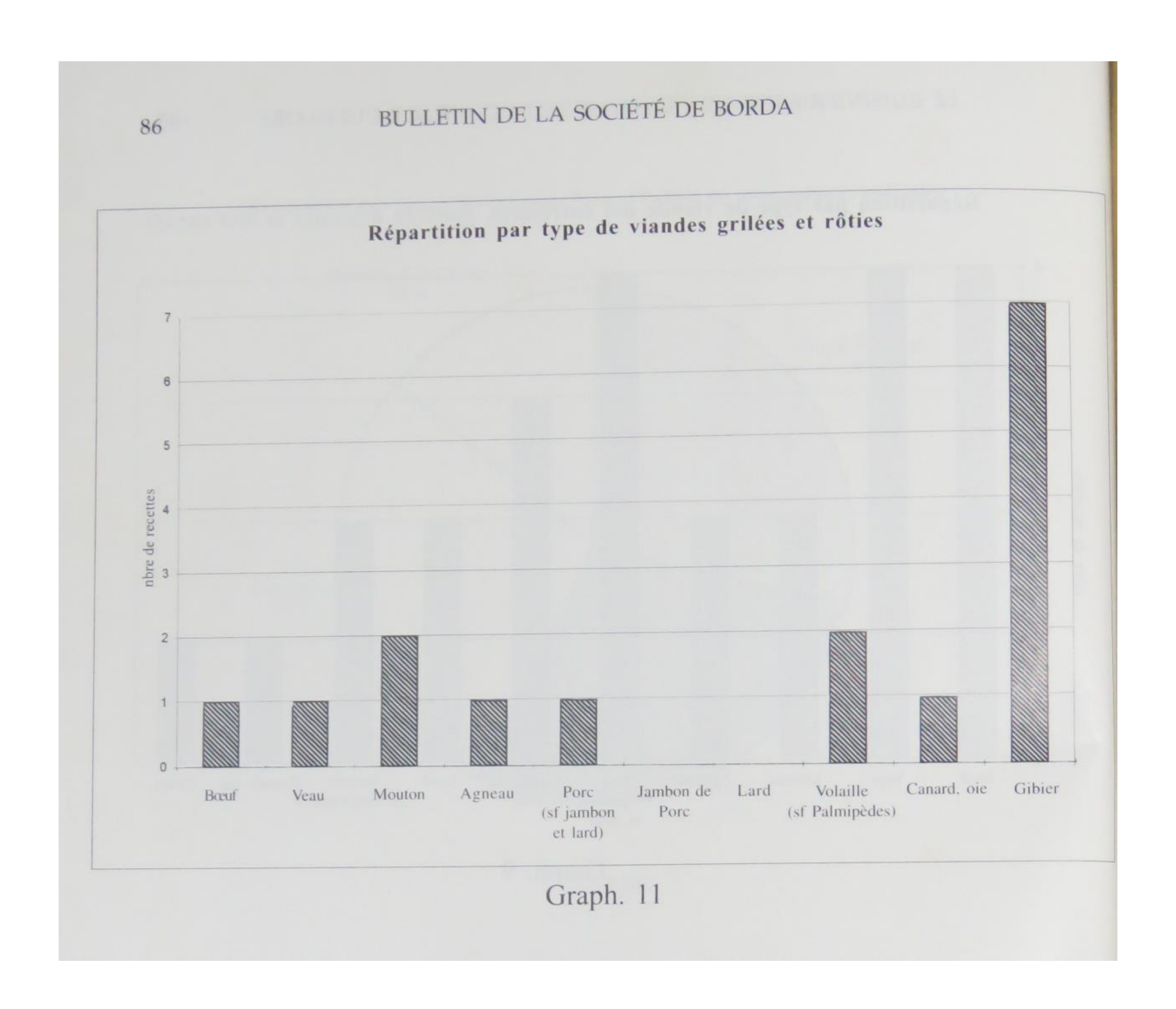


Graph. 9

Répartition par type de viande des entrées carnés



Graph. 10



Graph. 11

« Le cuisinier landais et les bons domestiques : analyse d'un ouvrage culinaire dacquois de la fin du XIXe siècle. », Bulletin de la Société de Borda, 465, 2002, p. 69-86.